

Falling Number

FN 1310



Fallzahl 250



Mehl



Getreideannahme und Mühlen



Getreide

Der Welt-Standard zur Auswuchsbestimmung



Offizielle Methoden:
AACC/No. 56-81.03
ICC/No. 107/1
ISO/No. 3093

Perten
INSTRUMENTS

Die Fallzahl



Die Alpha-Amylase-Aktivität hat einen großen Einfluss auf die Qualität von Backwaren, Pasta und Nudeln. Insbesondere bei feuchter Ernte steigt die Konzentration des im Getreide vorkommenden Alpha-Amylase Enzyms und verursacht Keimschädigung. Die Fallzahl-Methode von Perten Instruments ist der Welt-Standard zur Messung der Alpha-Amylase-Aktivität und damit der Keimschädigung, in Schrot und Mehl von Weizen, Durum, Roggen, Gerste oder anderen Getreidearten.

Fallzahl-Gerät FN 1310

Das FN 1310 ist ein automatisches Analysesystem für die Einzelbestimmung. Es überzeugt durch eine einfache Handhabung und kurze Messdauer. Die lange Nutzungsdauer des Gerätes und die geringen Betriebskosten gewährleisten eine schnelle Amortisation.

Eigenschaften & Vorteile

Qualitätssicherung: Vom Rohmaterial bis zum Endprodukt.

Optimierung der Mischung: Zur Einhaltung definierter Produktcharakteristika.

Segregation: Verhindert das Mischen von gesundem mit gekeimten Getreide

Einfache Handhabung: Sichere Bedienung auch durch ungeschultes Personal.

Zuverlässig: Lange Lebensdauer durch unkompliziertes, robustes Design.

Keine Kalibrierung notwendig: Die Messeinheit ist die Zeit selbst und wird in Sekunden angegeben. Dies spart Zeit und gewährleistet korrekte und zuverlässige Ergebnisse.

Geringe Betriebskosten: Keine Verbrauchsmaterialien und Chemikalien notwendig.

Weltstandard: Garantiert einheitliche Ergebnisse für alle Anwender.

Offizielle Methode: Anerkannt nach Internationalen Standards, wie AACC 56-81.03, ICC Nr. 107/1, ISO 3093.

Empfohlenes Zubehör

Dispenser: Einfache und präzise Zugabe von 25 ml destilliertem Wasser.

Kühlturm: Spart Wasser und schont die Umwelt durch umlaufendes Kühlwasser.

Shakematic: Automatischer Probenschüttler zur gleichmäßigen Probenvorbereitung.

Spolett 1010: Reinigungsgerät für die Viskometer-Röhren.

Labormühle 120 oder 3100: Schlagkreuzmühlen zur Vorbereitung der Probe.

Feuchtemesser: Zur Bestimmung des Feuchtegehaltes von Schrot und Mehl.

Fallzahl-Röhren: Kalibrierte Viskometer-Röhren (Packung à 10 Stck.).

Fallzahl-Umrührer: Perten Instruments Fallzahl-Umrührer.

Waage: Mit einer Genauigkeit von $\pm 0,05$ g.

Technische Daten

Netzspannung: 115 oder 230V, 50 oder 60 Hz

Leistung: In der Aufheizphase 1100 VA, im Betrieb 500 VA

Abmessungen (HxTxB): 525x370x223 mm

Gewicht: Netto 8 kg

Wasserverbrauch: 25 l/h

Parameter: Alpha-Amylase-Aktivität/ Stärke-Eigenschaften

Produkte: Mehl und Schrot von Weizen, Durum, Roggen, Gerste oder andere Getreidearten und malzartige Cerealien.

